



Menu
Imprezowe



AURORA

Menu Imprezowe

Opcja 1 – 80 zł/os.

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z różnych rodzajów mięs z warzywami i makaronem
- Krem grzybowy, kwasna smietana, grzanki
- Krem dyniowy, pesto, ziarna dyni
- Krem z białych warzyw, oliwa ziołowa, grzanki

Mięsa (3 rodzaje | 2 porcje na osobę)

- Polędwiczki wieprzowe w boczku, sos grzybowy na śmietanie
- Pieczeń z karkówki, sos porowy
- Rolada z kurczaka z szpinakiem, fetą i suszonymi pomidorami
- Pieczeń z udka indyka w rozmarynie, sos pieczeniowy
- Devolay z pietruszką, masłem i pietruszką
- Schabowa rolada z grzybami i kapustą kiszoną
- Kotlet schabowy

Dodatki do gorących dań (2 rodzaje do wyboru)

- Ziemniaki z wody
- Puree ziemniaczane
- Pieczone ziemniaki w ziołach
- Kluski śląskie

Zestaw surówek (3 rodzaje do wyboru)

- Z kapusty kiszonej i ogórka
- Colesław z białej/czerwonej kapusty
- Marchewka z jabłkiem
- Mizeria
- Pekińska z warzywami
- Ćwikła
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane z jagodami

Menu Imprezowe

Opcja 2 (obiad serwowany)

Przystawki – 27 zł

- **Prosciutto z kaczki staropolskiej** | pampuch na parze nadziewany serem pleśniowym, por palony, salsa śliwka-granat-chilli, oliwa rozmarynowa, puder malinowy
- **Mus z koziego sera** | salsa z pieczonego buraka i awokado, kruszonką piernikowa, sos malinowy, oliwa ziołowa
- **Łosoś gravlax z sałatą strzępiastą** | warzywa, winegret, pieczywo
- **Carpaccio z buraka i rzepy** | pure z kasztana jadalnego, parmezan, rukola

Zupa – 25 zł

- **Rosół z różnych rodzajów mięs** | warzywa, makaron
- **Bulion z dzikiego drobiu** | arancini z kaczką i jabłkami, tagliatelle warzywne
- **Aksamitna zupa z grzybów leśnych z oliwą truflową** | kruszonka z boczku, ptysie
- **Krem z dyni Hokkaido** | mleko kokosowe, imbir, grzanka
- **Francuska zupa cebulowa** | grzanka serowa
- **Zupa czosnkowa z chorizo** | grzanka serowa
- **Zupa prowansalska z pomidorami** | oliwki, kruszona feta

Dania główne (1 do wyboru)

- **Grillowany "comber" z prosiaka** | kulebiak z kiszoną kapustą i grzybami, karmelizowany burak w rozmarynie, sos z czerwonego wina – 47zł
- **Pieczeń wieprzowa z szałwią w białym winie** | gnocchi dyniowe, sałatka na ciepło z jabłkami i żurawiną, sos pieczeniowy z szałwią – 47 zł
- **Połędwiczka z suszoną śliwką w szynce parmeńskiej** | gratin ziemniaczano- truflowy, groszek cukrowy, sos z pleśniowego sera – 47 zł
- **Policzki wołowe wolno duszone w winie czerwonym** | puree ziemniaczane z chrzanem, sos grzybowy, pieczone buraki – 55 zł
- **Noga z kaczki konfitowana – 48 zł lub pierś z kaczki – 59 zł** | tłuczone pieczone bataty z nutką limonki, brukselka z boczkiem, sos pieczeniowy z jabłkiem
- **Grillowany rumiankowy filet z kurczaka** | kuskus, soffritto (cebula, seler naciowy, marchewka), podsuszony pomidorek koktajlowy, sos drobiowy – 55 zł
- **Łosoś pieczony** | risotto bazyliowe, warzywa blanszowane, sos holenderski – 55 zł
- **Kieszka wieprzowa z grzybami i warzywami** | puree cebulowe, sos demi, marchewka z groszkiem – 47 zł
- **Medaliony wołowe z ligawy** | papryka, ogórek kiszony, kluski śląskie, puree z czerwonej kapusty, sos pieczeniowy – 55 zł
- **Pierś z kurczaka faszerowana serem i suszonym pomidorem** | kuskus z warzywami, sos blue cheese - 47 zł

Menu Imprezowe

Zimna Płyta

Sałatki (2 do wyboru): 15 zł/os.

- Jarzynowa
- Brokułowa z jajkiem i migdałami
- Meksykańska z fasolą i kiełbasą
- Cezar z kurczakiem jajkiem i bekonem
- Gyros
- Sałatki na miksie sałat z dressingiem z oliwy
- Grecka
- Caprese
- Z pieczonym burakiem, fetą, orzechami i warzywami
- Z kalafiosem w tempurze, ogórek, sezam, sos chiński
- Z łososiem, piklami i serem kozim z kurczakiem grillowanym, awokado, orzechami i piklami
- Pieczywo
- Półmisek serów i wędlin – 15 zł/os.

Fingerfood (2 do wyboru)

- Arancini z leśnymi grzybami – 8zł/szt.
- Ciasto francuskie z serem kozim, karmelizowanym czosnkiem i figą – 7zł/szt.
- Vol-au-vent, pasta z makreli, kapary – 10 zł/szt.
- Proziaki z kaczką i salsą z prażonego jabłka – 14zł/szt.
- Krewetka marynowana w tymianku i czosnku na puree z groszku – 15zł/szt.
- Filet z tuńczyka w sezamie z ogórkiem – 15 zł/szt.
- Parmezan shortbread z palonym kozim serem i konfiturą z chilli – 14zł/szt.
- Hummus z warzywami i domowym pieczywem – 14 zł/szt.

Zimne przekąski (2 do wyboru)

- Śledź, cebulka piklowana z tartym jabłkiem w aioli – 10 zł
- Pasztet warzywny lub pasztet mięsny z żurawiną i orzechami – 9zł
- Zapiekanka jajeczna z pieczarkami , sos sweet chilli – 9zł
- Rolada szpinakowa z łososiem, wasabi i ogórkiem, serek śmietankowy – 10 zł
- Mini sajgonki z kurczakiem/warzywami/tuńczykiem – 10 zł
- Pierożki pieczone z kurczakiem, mozzarellą, pieczarkami – 7zł/szt.
- Galaretki drobiowe/wieprzowe – 8 zł
- Kulki serowe z ziołami/papryka/kurkumą – 8zł
- Ptysie na słono z łososiem lub szynką – 9 zł/szt.

Menu Imprezowe

Przekąski gorące (po pewnym czasie po przekąskach zimnych)

- Mini pizzerinki z kielbasą i serem (1szt/os.) – 10zł/szt.
- Stripsy z kurczaka w sezamie (1szt/os.) – 8 zł/szt.
- Paszteciki z ciasta francuskiego z szpinakiem i jajkiem, sos ziołowy – 9 zł/szt.

Dania gorące (1 danie do wyboru - porcja do 250g) - 40zł/os.

- Strogonow z pieczywem
- Lasagne w sosie bolońskim
- Barszcz czerwony z krokietem | mięso/kapusta lub pieczarka/ser
- Zupa gulasz z indyka barbecue | ziemniaczki zapiekane
- Naleśniki z mozzarellą, szynką i szpinakiem| sos kurkowy
- Zupa tajska z kurczakiem i makaronem ryżowym

Deser (1 do wyboru)

- Mus czekoladowy | beza, salsa z owoców – 25zł/os.
- Gruszka w czerwonym winie | bita śmietana i lody, sos toffee – 25zł/os.
- Brownie z orzechami | coulis malinowe, krokant, lody malinowe – 25zł/os.
- Szarlotka na ciepło | puder malinowy, lody waniliowe – 25zł/os.
- Sernik | coulis jagodowe, puder miętowy – 20zł/os.
- Kompozycja lodów i owoców – 18zł/os.

Napoje

- Soki, woda gazowana, woda niegazowana (bez limitu) – 10 zł/os.
- Kawa, herbata – 10zł/os.
- Napoje gazowane (cola/sprite/itp.) – 10 zł/os.
- Komplet napojów (kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane) – 30zł/os.
- Korkowe za własny alkohol –15zł/os. (przy imprezach powyżej 20 osób, poniżej 20 osób alkohol z lokalu)

Menu Imprezowe



**Masz pytania?
Skontaktuj się z nami!**

**+ 48 509 900 040
kontakt@auroratarnow.pl**